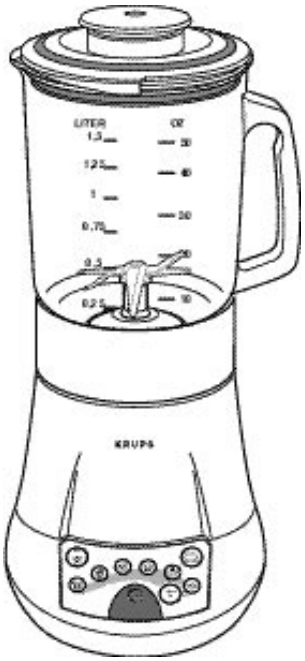
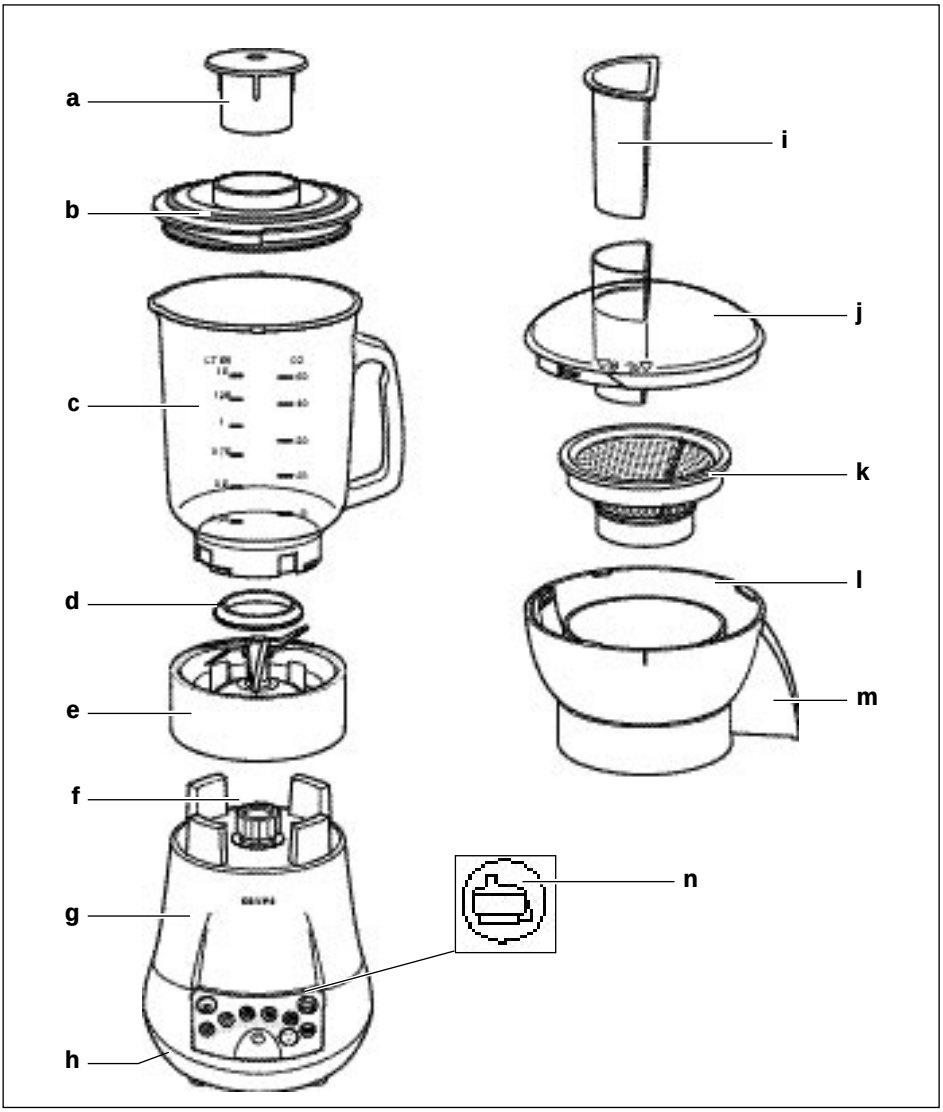
KRUPS

Freshmix 6 — Art. F575
Freshmix 6 Combi — Art. F576
Freshmix 6 Premium — Art. F577



- (D) Gebrauchsanweisung
- (GB) Instructions for use
- (F) Mode d'emploi
- (NL) Gebruiksaanwijzing
- (I) Instruzioni per l'uso
- (E) Instrucciones de uso
- (DK) Brugsanvisning
- (S) Bruksanvisning
- (N) Bruksanvisning
- (FIN) Käyttöohje

Krups Freshmix 6
Krups Freshmix 6 Combi
Krups Freshmix 6 Premium



(D)

a: Deckelstopfen mit Skala
b: Deckel mit Nachfüllöffnung
c: Mixbecher aus Glas
d: Silikondichtung
e: Sockel mit Messer
f: gummigepufferter Antrieb
g: Motorblock
h: Kabelaufbewahrung

Entsafteraufsatz
(je nach Modell)
i: Stopfer
j: Entsafterdeckel
k: Filtersieb
l: Tresterbehälter
m: Saftauslauf
n: Funktionstaste “Entsafter”

(GB)

a: graduated lid stopper
b: lid with filling hole
c: glass mixing beaker
d: silicon seal
e: plinth with cutting knife
f: rubber-buffered drive
g: motor unit
h: flex storage

Juicer attachment
(dependant on model)
i: pusher
j: juicer lid
k: filter sieve
l: pulp container
m: juice pourer
n: function key “juicer“

(F)

a: Bouchon doseur
b: Couvercle avec orifice central de remplissage
c: Bol verre
d: Joint silicone
e: Embase plastique avec fond de bol et lame en inox
f: Entraineur caoutchouc
g: Corps de l’appareil
h: Rangement du cordon

Accessoire centrifugeuse
(selon modèle)
i: Poussoir
j: Couvercle
k: Filtre râpe
l: Reservoir à pulpe
m: Bec verseur
n: Touche centrifugeuse

(NL)

a: dekselstop met maatafstreping
b: deksel met vulgat
c: glazen mengbeker
d: siliconen verzegeling
e: rand met snijmes
f: met rubber beschermde aandrijving
g: motoreenheid
h: snoeropslag

Saptoebehoren
(afhankelijk van model)
i: drukhendel
j: sapdeksel
k: filterzeef
l: pulphouder
m: sapschenktuit
n: omzetknop citruspers

(I)

a: Tappo dosatore graduato
b: Coperchio con apertura di riempimento
c: Bicchiere frullatore
d: Guarnizione di silicone
e: Base con coltello
f: Asse di avviamento con gomma di protezione
g: Blocco motore
h: Alloggio per il cavo

Centrifuga (secondo i modelli)
i: Tressino
j: Coperchio della centrifuga
k: Filtro
l: Contenitore per polpa
m: Beccuccio
n: Tasto di funzione ”centrifuga”

(E)

a: tapón graduado
b: tapa con agujero de llenado
c: vaso de vidrio mezclador
d: arandela de silicona
e: soporte con cuchillas
f: transmisión con amortiguador de goma
g: unidad del motor
h: recogecables

Licuadora accesorio
(según el modelo)
i: empujador
j: tapa de la licuadora
k: tamiz del filtro
l: depósito para la pulpa
m: vertedor de zumo
n: tecla de función "licuadora"

(DK)

a: prop (kan også anvendes som målebæger)
b: låg med påfyldningsåbning
c: blenderskål i glas
d: silikonepakning
e: sokkel med kniv
f: gummibeklædt drivaksel
g: motorblok
h: ledningsoprul

Saftpressertilbehør
(afhængig af valgt model)
i: nedstopper til saftpresser
j: låg til saftpresse
k: rivefilter
l: pulbbeholder
m: saftudløb
n: funktionstast til saftpresse

(S)

a: Graderad matarpropp
b: Lock med påfyllningshål
c: Mixerbägare i glas
d: Silikonpackning
e: Sockel med metallkniv
f: Drivaxel
g: Motorenhet
h: Sladdförvaring

Råsaftcentrifug
(endast vissa modeller)
i: Matarpropp
j: Lock
k: Filter
l: Behållare för fruktkött
m: Hällpip
n: Startknapp råsaftcentrifug

(N)

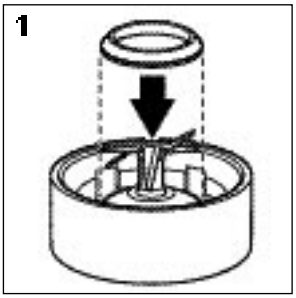
a: Propp (kan også anvendes som målebeger)
b: Lokk med påfyllingsåpning
c: Blenderskål i glass
d: Silikonpakning
e: Sokkel med kniv
f: Gummitrukket drivaksel
g: Motorblokk
h: Ledningsrull

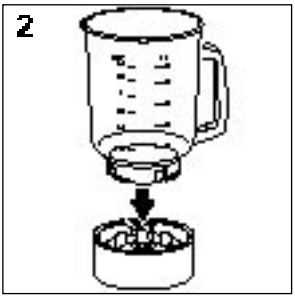
Saftpressetilbehør
(avhengig av valgt modell)
i: Nedstopper til saftpresse
j: Lokk til saftpresse
k: Rivefilter
l: Pulpbeholder
m: Saftutløp
n: Funksjonsknapp til saftpresse

FIN

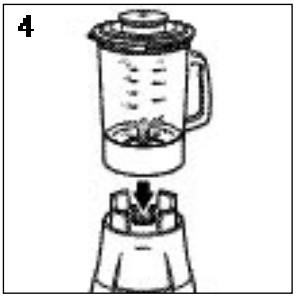
a: kannen tulppa, asteikko
b: kansi, jossa täyttöaukko
c: lasinen sekoituskannu
d: silikonitiiviste
e: istukka, jossa leikkuuterä
f: kumipehmusteinen vetoakseli
g: moottori
h: liitosjohdon säilytystila

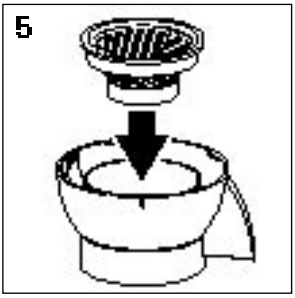
Mehulinko-osa
(mallista riippuen)
i: syöttöpulikka
j: mehulingon kansi
k: siivilä
l: jätesäiliö
m: mehunokka
n: toimintovalitsin ”mehulinko”

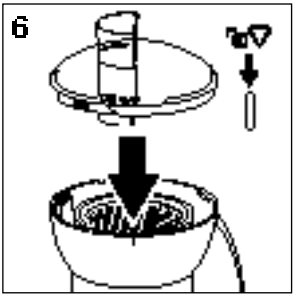

1

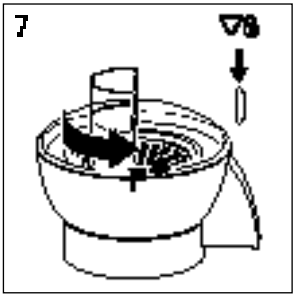

2

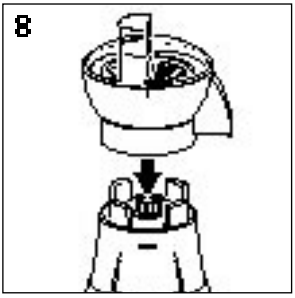
3


4


5


6


7


8

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind folgende grundlegende Sicherheitshinweise immer zu beachten:

- **Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.**
- **Vergewissern Sie sich, daß die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.**
- **Um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden, tauchen Sie das Grundgerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.**
- **Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z.B.Herdplatte) oder in der Nähe einer offenen Flamme ab.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn bereits Störungen während des Betriebes aufgetreten sind, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder das Gerät sonst irgendwie beschädigt ist.**
- **Schicken Sie das Gerät zur Kontrolle, Reparatur, elektrischen oder mechanischen Einstellung an den KRUPS-Kundendienst.**
- **Falls das Stromkabel oder der Netzstecker Ihres Gerätes defekt sind, nehmen Sie es auf keinen Fall in Betrieb, sondern lassen Sie diese Teile durch den KRUPS Kundendienst oder KRUPS Vertragskundendienste (Adressen siehe Serviceheft) auswechseln.**
- **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Während des Gebrauchs niemals Hände, Haare oder Kleidungsstücke in die Nähe des Messers oder den Filterkorb des Entsafters (je nach Modell) bringen. Niemals einen Spatel oder andere Werkzeuge in die Nähe sich bewegender Teile bringen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.**
- **Den Mixbecher nicht in einem Mikrowellengerät benutzen.**
- **Der Deckel muß immer aufgesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- **Geben Sie keine zu großen Stücke in das Gerät (maximal 2 cm lang), um ein Blockieren des Messers und dadurch eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.**
- **Gerät nur für die angegebenen Zwecke nutzen.**
- **Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.**
- **Das Messer ist sehr scharf. Vorsicht bei der Handhabung des Messers.**
- **Nach jedem Gebrauch und vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen.**
- **Die Verwendung nicht zugelassener und nicht von KRUPS vertriebener (Zubehör-) Teile kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.**
- **Halten Sie das Gerät stets außer Reichweite von Kindern und lassen Sie das Kabel niemals herunterhängen.**

Vorsichtsmaßnahmen während des Gebrauches

Um feste Lebensmittel zu verarbeiten, schneiden Sie diese vorher in 2 cm große Stücke.

Geben Sie zuerst alle flüssigen Zutaten in den Becher, bevor sie die festen Zutaten hinzufügen. (Zuerst alle flüssigen Zutaten in den Becher geben, einmal kurz durchmischen und erst dann die festen oder trockenen Zutaten dazugeben).

Um während der Verarbeitung weitere Zutaten hinzuzufügen, entfernen Sie den Stopfen aus dem Becherdeckel und füllen die Lebensmittel durch die praktische Nachfüllöffnung ein.

Falls während des Mixens Lebensmittel an der Becherwand haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker und nehmen den gesamten Mixbecher vom Motorblock ab. Mit einem Spatel schieben Sie nun die Zutaten vorsichtig an das Messer heran.

Halten Sie **NIEMALS** die Hände oder Finger in den Becher oder in die Nähe des Messers.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Deckel, den Becher, den Deckelstopfen (auch die Teile des Entsafteraufsatzes je nach Modell) in warmem Spülmittelwasser, um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen. Teile abspülen und sehr gründlich abtrocknen.

Den Motorblock niemals unter fließendem Wasser reinigen oder ins Wasser eintauchen, nur leicht feucht abwischen.

Bedienungsanleitung

Mixbecher:

- Legen Sie die Silikondichtung in den Bechersockel auf die Edelstahlfläche **(1)**.
- Setzen Sie den Mixbecher auf den Sockel und schrauben Sie ihn mit 1/4 Umdrehung fest **(2, 3)**.

Um das Anschrauben des Glaskrugs an den Motorblock zu erleichtern, empfehlen wir Ihnen, vorher die Silikondichtung mit einem Schwamm zu befeuchten.

Vergewissern Sie sich daß der Mixbecher korrekt auf dem Bechersockel verschraubt ist.

Stellen Sie den Motorblock auf eine ebene, trockene und saubere Arbeitsfläche.

- Setzen Sie den fertig montierten Mixbecher darauf **(4)**.

Es ist nicht notwendig den Becher nach unten zu drücken oder zu drehen, da er automatisch die richtige Position auf dem Gummipuffer des Antriebs findet.

Setzen Sie die Bechereinheit niemals auf das laufende Gerät.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen läßt sich der Bechersockel nur dann auf das Gerät aufsetzen, wenn der Mixbecher auf ihm montiert ist.

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher. Für ein gleichmäßigeres Ergebnis geben Sie zuerst alle flüssigen Zutaten in den Mixbecher, schalten das Geräte für einen kurzen Moment an und geben erst dann die festen Zutaten dazu.
- Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und verriegeln Sie ihn. Um das Verriegeln zu erleichtern, befeuchten Sie im Deckel befindliche Dichtung. Stecken Sie den Netzstecker ein. Der Deckel muß immer auf dem Becher sein, während das Gerät in Betrieb ist . Schalten Sie das Gerät durch Drücken der entsprechenden Funktionstaste ein. Es ist möglich, die Funktion durch einfaches Drücken einer anderen Funktionstaste während des Betriebes zu verändern, ohne es auszuschalten.
  Um während des Betriebes Zutaten hinzuzufügen, nehmen Sie den Stopfen aus dem Deckel und füllen sie durch die Nachfüllöffnung ein.
- Um die Momentfunktion zu benutzen, drücken Sie zuerst die Taste “Vari Pulse”, die Kontrolleuchte beginnt zu blinken und dann die Taste der gewünschten Funktion: Solange diese Funktionstaste gedrückt wird, läuft das Gerät. Wird die Taste losgelassen, stoppt das Gerät. Durch mehrmaliges kurzes Drücken dieser Taste arbeitet das Gerät in Intervallen, wodurch das bereits erreichte Ergebnis leichter zu kontrollieren ist.
  Um die Momentfunktion zu beenden, drücken Sie wieder auf die Taste “Vari Pulse” und die Kontrolleuchte erlischt. Die Funktion “Vari Pulse” ist nicht länger eingeschaltet.
- Um Eis zu zerkleinern, geben Sie Eiswürfel in den Mixbecher und setzen den Deckel auf. Es ist nicht notwendig Flüssigkeit hinzuzufügen. Benutzen Sie die Funktion “Eis zerkleinern” indem Sie die Taste AUTO ICE drücken.
- Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, beenden Sie die Funktion durch Drücken der Taste OFF oder indem Sie nochmals auf die verwendete Funktionstaste drücken. Netzstecker ziehen.
  Den Mixbecher **nicht** vom Motorblock abnehmen, bevor das Messer völlig zum Stillstand gekommen ist.

Praktische Ratschläge

TASTE	REZEPT	KOMMENTARE
	EIS HACKEN	Zum feinen Eiszerkleinern nehmen Sie bitte nur 6-10 große Eiswürfel (level 1/3 L)
	GARAM MASALA (asiatische - Gewürzpaste)	Alle Zutaten in das Gefäß geben und in Funktion bis zum gewünschten Ergebnis arbeiten. Für ein noch feineres Ergebnis am Ende der Zubereitung auf schalten.
	VERSCH. SUPPEN	Alle Zutaten, egal ob roh oder gekocht, in den Becher geben, **ohne die Maximalmenge von 1,5 l zu überschreiten**. Gerät etwa 1 min lang laufen lassen.
	COCKTAILS AUS FRISCHEN FRÜCHTEN	Früchte schälen und Steine oder große Kerne entfernen. Früchte in große Würfel schneiden. Alle Zutaten in den Mixer geben und Gerät betreiben bis die Masse homogen ist (ca. 1 min).
	COCKTAILS MIT ALKOHOL	Alle Zutaten in den Mixer geben (Flüssigkeiten zuerst) und ca. 1 min mixen.
	TOMATENSOßE ODER TOMATENCOULIS	Alle Zutaten, beginnend mit den Flüssigkeiten, in den Mixer geben. Die Zubereitungsmenge sollte mindestens so groß sein, daß das Messer bedeckt ist, um ein Hochspritzen zu vermeiden.
	GEMÜSEPÜREES	Gekochtes Gemüse mit etwas Kochflüssigkeit in den Mixer geben. Bis zum gewünschten Ergebnis arbeiten. Falls die Masse sehr steif ist, für ein feineres Ergebnis im Momentbetrieb (Funktion "Vari Pulse") arbeiten. Falls notwendig, Arbeit unterbrechen und Lebensmittel mit einem Spatel zum Messer hin schieben. Mixer sind aufgrund ihres sehr feinen Zerkleinerungsergebnisses **nicht** für Kartoffelpüree geeignet.
	GEMÜSEFÜLLUNGEN	Zutaten, zuerst die Flüssigkeiten, in den Mixer geben. Bis zum gewünschten Ergebnis arbeiten. Falls die Masse sehr steif ist, für ein feineres Ergebnis im Momentbetrieb (Funktion "Vari Pulse") arbeiten. Falls notwendig, Arbeit unterbrechen und Lebensmittel mit einem Spatel zum Messer hin schieben.
	PARMESAN UND HARTKÄSE	Käse in große Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis arbeiten. Mit mehreren Impulsen ("Vari Pulse") beginnen, bis der Käse grob vorgehackt ist.

TASTE	REZEPT	KOMMENTARE
	FISCHPASTETEN	Alle Zutaten, zuerst die Flüssigkeiten, in den Mixer geben. Falls die Masse sehr steif ist, für ein feineres Ergebnis im Momentbetrieb (Funktion “Vari Pulse”) arbeiten. Falls notwendig, Arbeit unterbrechen und Lebensmittel mit einem Spatel zum Messer hin schieben.
	FRUCHTKOMPOTT ROHE FRUCHTSOßEN	Alle Zutaten in den Mixer geben. Die Zubereitungsmenge sollte mindestens so groß sein, daß das Messer bedeckt ist, um ein Hochspritzen zu vermeiden.
	PFANNKUCHEN-, WAFFEL-, AUSBACKTEIGE	Alle Zutaten, zuletzt das Mehl, in den Mixer geben. Das Mehl kann entweder auf einmal oder in mehreren Portionen durch die Nachfüllöffnung im Deckel zugeben werden. Die Maximalmenge von 1,5 l nicht überschreiten.
	BROTAUFSTRICHE JOGHURT-, QUARKSOßEN	Mit dem Hacken der harten Zutaten oder der Kräuter in Funktion hacken beginnen. Joghurt oder Quark zufügen und in Funktion arbeiten bis die Masse homogen ist. Falls notwendig, Arbeit unterbrechen und Lebensmittel mit einem Spatel zum Messer hin schieben.
	MILCH-SHAKES MIT FRÜCHTEN	Alle Zutaten in den Mixer geben und verarbeiten, bis die Masse homogen ist. Das beste Ergebnis wird mit 1/2 l kalter Milch erreicht. Da der Milch-Shake während der Zubereitung sein Volumen vergrößert, ist die zu verarbeitende Maximalmenge 1 l Milch.
	ZWIEBELN, SCHALOTTEN	Zwiebeln vierteln und bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern. Falls nötig, Arbeit unterbrechen und Lebensmittel mit einem Spatel zum Messer hin schieben. Maximale Verarbeitungsmenge: 300 g.
	WALNÜSSE, HASELNÜSSE, MANDELN	In den Mixer geben und bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern. Für ein noch feineres Ergebnis gegen Ende einige Sekunden in oder arbeiten. Es ist empfehlenswert mit kleinen Mengen von 50 bis 100 g zu arbeiten.

TASTE	REZEPT	KOMMENTARE
	ALTBACKENES BROT, KRÄCKER, KEKSE, LÖFFELBISKUITS	In große Stücke schneiden oder brechen. In den Mixer geben und bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern. Für ein noch feineres Ergebnis gegen Ende einige Sekunden in oder arbeiten. Es ist empfehlenswert mit kleinen Mengen von 40 bis 50 g zu arbeiten.
	GUACAMOLE (mexikanischer Avocado-Dip)	Alle Zutaten, die flüssigsten zuerst, in den Mixer geben. Verarbeiten, bis alle Zutaten gut gehackt sind, dann einige Sekunden in homogenisieren.
	MILCH-SHAKES MIT KAFFEE, MIT VANILLE	Alle Zutaten in den Mixer geben und verarbeiten bis das Ergebnis homogen und schaumig ist. Das beste Ergebnis wird mit 1/2 l kalter Milch erreicht. Da der Milch-Shake während der Zubereitung sein Volumen vergrößert, ist die zu verarbeitende Maximalmenge 1 l Milch.
	MAYONNAISE	75 ml Öl, 1 Ei, Senf, 1Eßlöffel Essig oder Zitronensaft und Salz in den Mixer geben. Mischen, bis die Mayonnaise fest wird. Weitere 200 ml Öl in kleinen Portionen bei ausgeschaltetem Gerät durch die Deckelöffnung zugießen und einarbeiten, bevor die nächste Portion zugefügt wird.
	GEFRORENE FRUCHTSÄFTE, SAFTKONZENTRATE	Den gefrorenen Fruchtsaftblock und die benötigte Wassermenge in den Mixer geben. Nur einige Sekunden lang vermischen, um Schaumbildung zu vermeiden.
	INSTANT-ZUBEREITUNGEN, DESSERTPULVER, MILCHPULVER	Alle Zutaten in den Mixer geben und lediglich 10 bis 15 s verrühren, bis die Masse homogen ist. Um übermäßige Schaumbildung zu vermeiden, kann im Momentbetrieb (“Vari Pulse”) gearbeitet werden.
	VINAIGRETTE, ESSSIG-ÖL-SOßE	Mit dem Hacken der harten Zutaten oder der Kräuter in Funktion hacken beginnen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und in Funktion für 10 bis 20 s verrühren. Um Spritzer zu vermeiden sollte die Flüssigkeit das Messer bedecken (ca. 250 ml).

Reinigung

Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen.

Spülen Sie den Mixbecher und seine verschiedenen Teile (siehe Schema) in warmem Spülmittelwasser und spülen Sie nach. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel,die das Material zerkratzen könnten.

Alle Teile gründlich abtrocknen.

Der Mixbecher und der Entsafter (je nach Modell) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie vorher Mixbecher und Entsafter auseinander.

Achtung:

Messer vorsichtig anfassen: Es ist scharf und kann zu Verletzungen führen.

Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.

Motorblock **niemals** ins Wasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten.

Entsafterzubehör (je nach Modell)

Nicht mehr als haushaltsübliche Mengen verarbeiten.

Inbetriebnahme

- Legen Sie das Filtersieb in den Tresterbehälter ein **(5)** und setzen Sie den Deckel auf. Die Markierung auf dem Deckel muß gegenüber der Markierung des Gehäuses liegen **(6)**.
- Verriegeln Sie den Deckel durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung gegenüber der Markierung des Gehäuses sitzt **(7)**.
- Setzen Sie den Entsafter statt des Mixbechers auf den Motorblock **(8)**.

Netzstecker einstecken.

Lebensmittel in den Schacht einfüllen. Mit dem Stopfer auf die Lebensmittel drücken.

Gerät durch Druck auf die Taste ENTSAFTER (n) einschalten.

Während der Benutzung des Entsafteraufsatzes können die anderen Funktionstasten sowie die “Vari Pulse”-Taste nicht benutzt werden (sind außer Funktion).

Eine Sicherheitseinrichtung verhindert, daß der Entsafter anläuft, falls der Deckel nicht richtig verriegelt ist.

Entsaften

Vorbereitung der Früchte:

Keinerlei spezielle Vorbereitung ist erforderlich für Äpfel, Birnen, Quitten, Möhren, Staudensellerie (ohne Blätter), Radieschen und Weintrauben.

Stein entfernen aus Pflaumen und Pfirsichen.

Schale entfernen von Orangen, Zitronen, Pampelmusen, Mandarinen, Melonen (ebenfalls die Kerne), Ananas (auch das harte Herzstück).

Gelierende Beerenfrüchte wie Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Blaubeeren können in kleinen Mengen zur Herstellung von Cocktails verwendet werden.

Waschen Sie die Früchte und schneiden Sie sie nur falls notwendig in Stücke.

Den Saft in einem Gefäß mit Eiswürfeln und einigen Tropfen Zitronensaft auffangen.

Um allen Saft aus dem Filter zu entfernen, Gerät nach dem Zufügen der letzten Frucht noch 15 bis 20 Sekunden laufen lassen.

Den Saft sofort genießen: Er ist geschmackvoller und verliert keine Vitamine.

Falls die Menge des austretenden Saftes nachläßt, ist der Filter verstopft und/oder der Tresterbehälter ist voll. Leeren Sie den Tresterbehälter und reinigen Sie das Filtersieb (s. Abschnitt Zerlegen und Reinigen).

Zerlegen und Reinigen

Netzstecker ziehen.

Warten sie den völligen Stillstand des Filterkorbes ab.

Nehmen Sie den kompletten Entsafter ab und zerlegen Sie ihn über dem Spülbecken oder einer Schüssel.

Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.

Entnehmen Sie das Filtersieb.

Leeren Sie den Tresterbehälter.

Reinigen (auch in der Spülmaschine möglich).

Es empfiehlt sich, den Entsafter nach der Reinigung zusammenzubauen, auf den Motorblock zu setzen und kurz laufen zu lassen, um Spülwasserreste auszuschleudern.

Eine eventuelle Verfärbung der Kunststoffteile (z.B. durch Möhren) läßt sich mit einem in Speiseöl getränkten Tuch entfernen.

Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Important Safety Precautions

The following basic safety precautions are always to be observed when using electrical appliances.

- **Carefully read the operating instructions before using the appliance.**
- **Make sure that the voltage stated on the rating plate of the appliance corresponds with that of your mains supply.**
- **To avoid the danger of electric shock, never dip the appliance into water or any other liquid.**
- **Never place the appliance on a hot surface, such as a stove hotplate, or in the vicinity of a naked flame.**
- **Never use the appliance if the mains flex or the mains plug is damaged; if any fault has become apparent during use; if the appliance has accidentally fallen; or if any other damage is visible.**
- **Send the appliance to the KRUPS Customer Service Unit for check-up, for repair, or for electrical or mechanical adjustment.**
- **If the mains lead or the plug are damaged, do not use your appliance. In order to avoid any accident, they must be replaced by an approved KRUPS Centre (see list in the leaflet «KRUPS Service»).**
- **Avoid any contact with moving parts. When in operation, never allow the hands, the hair or clothing to come near to the cutting knife or, if in use, the filter basket of the juicer. Never put a spatula or other tool anywhere near the moving parts, so as to avoid possible damage to the appliance.**
- **Do not use the mixing beaker in the microwave.**
- **The lid must always be firmly fixed when the appliance is in use.**
- **Do not put pieces longer than 2 cm into the appliance, as this could cause knife blockage and consequent overheating.**
- **This appliance is intended only for household use.**
- **Use the appliance only for the stated purposes.**
- **Never use the appliance outdoors.**
- **The cutting knife is very sharp, so be extremely careful when handling it.**
- **Always pull out the mains plug after each time the appliance is used and before every cleaning operation.**
- **The use of unauthorised and other than KRUPS-supplied attachments and spare parts can lead to fire, electric shock or to personal injury.**
- **Always keep the appliance outside the reach of children and never allow the flex to hang down.**

Safety Precautions During Operation

When treating solid foodstuffs, cut them first into 2cm cubes.

Put all fluids first into the mixing beaker, give them a short quick mix, and only then add the solid or dry ingredients.

To add further materials during the mixing operation, remove the stopper from the beaker lid, feed in the materials and return the stopper.

If any ingredients stick to the wall of the beaker during the mixing operation, switch off the appliance, pull out the mains plug and then remove the entire mixing beaker from the motor unit. Then carefully push the stuck ingredients onto the knife blade before continuing. **NEVER** put your fingers or hands into the beaker or in the vicinity of the cutting knife.

Before First Use

Before using the appliance for the first time, clean the beaker, the lid and the lid stopper, as well as the juicer parts if supplied, in warm water with washing-up liquid, so as to remove any possible manufacturing residues. Then rinse the parts and dry them thoroughly.

Never clean the motor unit under running water or dip it into water - just wipe it down gently with a moist cloth.

Instructions for Use

Mixing beaker

- Lay the silicon seal on the stainless steel surface in the beaker plinth **(1)**.
- Place the mixing beaker on the plinth and secure it firmly with a 1/4 turn **(2, 3)**.

For easy assembly of the mixing beaker on the plinth, we recommend that you dampen the silicon seal, in position inside the plinth, with a wet sponge.

Make sure that the mixing beaker is correctly screwed onto the plinth.

Place the motor unit on a level, dry and clean working surface.

- Then place the already assembled mixing beaker onto it **(4)**.

It is not necessary to press the beaker downwards or to twist it, as it will automatically locate itself correctly on the rubber buffer of the drive mechanism.

Never place the beaker unit onto the running appliance.

Note: For reasons of safety, the beaker plinth will not locate on the appliance if the mixing beaker has not already been mounted on it.

- Put all the ingredients into the mixing beaker. For good, even results, put all the liquids in first, switch on the appliance for just a moment, and only then add the solid ingredients.
- Place the lid on the mixing beaker and lock it into position. To make locking easier, dampen the seal on the lid.Insert the mains plug. The lid must remain on the beaker as long as the appliance is in operation. Switch on the appliance by depressing the appropriate function key. It is possible to change the function during operation by simply depressing a different function key, without switching off the appliance.

To add further ingredients during the mixing operation, just take the stopper out of the lid and simply put them in.

- To utilise the momentary function, first press the “Vari Pulse” key. The control light will start to blink and the desired control function key should then be pressed. The appliance will then run only as long as the function key is pressed and will stop as soon as it is released.
  If this key is pressed several times momentarily, the appliance will operate in short intervals, thus making it easier to judge the result achieved. To end the momentary function, just press the “Vari Pulse” key again and the control light will be extinguished, indicating that the “Vari Pulse” function is no longer in action.
- To chop ice, put the ice cubes in the mixing beaker and put on the lid. It is not necessary to add any liquid. Utilise the ice chopping function by pressing the AUTO ICE key.
- As soon as the required results have been achieved, end the function either by pressing the OFF key, or by pressing the function key just used a further time. Then pull out the mains plug.
  DO NOT remove the mixing beaker from the motor unit before the cutting knife has come fully to rest.

Practical Tips

KEY	RECIPE	COMMENTARY
	CHOPPING ICE	For finely crusher ice, use only 6 to 10 large ice cubes (level 1/3 L).
	GARAM MASALA (Asian spice paste)	Put all the ingredients into the beaker and mix to the desired result using the function. To achieve a finer result, switch over to to finish the preparation.
	VARIOUS SOUPS	Put all the ingredients, raw and cooked together, into the beaker, **but not exceeding the maximum amount of 1.5 litres**. Let the appliance run for about one minute.
	COCKTAILS MADE OF FRESH FRUITS	Peel the fruit and remove stones and large pips. Cut the fruit into large cubes. Put all ingredients into the mixer and switch on the appliance until the contents are evenly mixed, usually about a minute.
	COCKTAILS WITH ALCOHOL	Put all the ingredients, liquids first, into the beaker and mix for about a minute.
	TOMATO SAUCE OR TOMATO COULIS	Put all the ingredients, liquids first, into the beaker. The quantity prepared should be at least enough to cover the knife blade, so as to avoid splashing.
	VEGETABLE PUREES	Put the cooked vegetables with a little of the cooking water into the beaker and mix to the required consistency. If the material is very stiff, mix using the "Vari Pulse" momentary action function. If necessary, interrupt the work to push the foodstuff towards the knife blade with a spatula. Due to the extremely fine results achieved by mixers, they are NOT suitable for preparing mashed potatoes.
	VEGETABLE STUFFINGS	Put the ingredients, liquids first, into the beaker and mix to the required consistency. If the material is very stiff, mix using the "Vari Pulse" momentary action function. If necessary, interrupt the work to push the foodstuff towards the knife blade with a spatula.
	PARMESAN AND HARD CHEESES	Cut the cheese into large cubes and chop it to the desired condition. Start with several momentary "Vari Pulse" treatments until the cheese is coarsely chopped.

KEY	RECIPE	COMMENTARY
	FISH PASTES	Put all ingredients, liquids first, into the beaker. If the material is very stiff, mix using the "Vari Pulse" momentary action function. If necessary, interrupt the work to push the foodstuff towards the knife blade with a spatula.
	STEWED FRUITS AND RAW FRUIT SAUCES	Put all the ingredients into the mixer. The quantity prepared should be at least enough to cover the knife blade, so as to avoid splashing.
	PANCAKES, WAFFLES AND DOUGHS FOR FRYING	Put all ingredients, the flour last, into the mixer. The flour can be added all at once or in several portions through the feeding hole in the lid. Do not exceed the maximum amount of 1.5 litres.
	SPREADS FOR BREAD AND SAUCES WITH YOGHURT OR CURD CHEESE	Begin the chopping of the hard ingredients or herbs with function . Then add the yoghurt or curd cheese and treat with function until the mixture is even. If necessary, interrupt the treatment and push the foodstuff towards the knife blade.
	MILK-SHAKES WITH FRUIT	Put all ingredients into the beaker and treat until evenly mixed. The best result will be achieved with 1/2 litre of cold milk. As the milk increases its volume during mixing, the maximum fill is 1 litre of milk.
	ONIONS AND SHALLOTS	Quarter the onions and chop them to the required degree of fineness. If necessary, interrupt the process and push the foodstuff towards the knife blade with a spatula. Maximum amount treated is 300g.
	WALNUTS, HAZELNUTS AND ALMONDS	Put the nuts into the mixer and chop them to the desired fineness. For a very fine result, use or for a few seconds towards the end of the operation. It is advisable to work with small quantities between 50 and 100g.
	STALE BREAD, CRACKERS AND SUNDRY BISCUITS	Cut or break the material into large pieces, put them into the mixer and chop them to the desired fineness. For a very fine result, use or for a few seconds towards the end of the operation. It is advisable to work with small quantities between 40 and 50g.

KEY	RECIPE	COMMENTARY
	GUACAMOLE (Mexican avocado dip)	Put all ingredients into the beaker, liquids first, and mix till everything is well chopped. Then homogenise for a few seconds using .
	MILK-SHAKES WITH COFFEE OR VANILLA	Put all ingredients into the beaker and mix until they are smooth and frothy. The best results are achieved with 1/2 litre of cold milk. As the milk increases its volume during mixing, fill 1 litre of milk at most.
	MAYONNAISE	Put 75 ml oil, 1 egg, mustard, 1 tablespoon vinegar or lemon juice and salt into the beaker. Mix until stiff. Add a further 200 ml oil in small portions through the filling hole with the appliance switched off, and work each portion in before the next is added.
	FROZEN FRUIT JUICES OR CONCENTRATES	Put the frozen block of juice or concentrate and the necessary quantity of water into the beaker. Mix them together for a few seconds only, so as to avoid the production of froth.
	INSTANT PREPARATIONS, DESSERT POWDERS AND MILK POWDER	Put all the ingredients into the beaker and simply mix them together for 10 to 15 seconds, just long enough to make an even mixture. The “Vari Pulse” momentary function can be used to avoid over-production of froth.
	VINAIGRETTES (vinegar and oil sauces)	Start by chopping hard ingredients and herbs using function . Add the other ingredients and mix for 10 to 20 seconds using function . The liquid, about 250ml, should cover the knife blade to avoid splashes.

Cleaning

Always pull out the mains plug before any cleaning operation.

Wash the mixing beaker and its various parts (see the list) in warm water with washing-up liquid and then rinse them. Do not use any abrasive cleaning agents which could scratch the materials.

Thoroughly dry all the parts.

Both mixing beaker and juicer (when in use) can be cleaned in the dishwasher, but should be separated before doing so.

Note:
Handle the cutting knife with extreme care, as it is very sharp and could cause injury.

Never dip the motor unit into water or hold it under running water.

Just clean it with a moist cloth.

Juicer Equipment (dependant on model)

Do not process more than normal household quantities.

Using the juicer

- Place the filter sieve in the pulp container **(5)** and put the lid on. The mark ▽ on the lid must be opposite the mark ▯ on the casing **(6)**.
- Lock the lid by turning it anti-clockwise until the mark ▽ is opposite the mark on the casing **(7)**.
- Locate the juicer instead of the mixing beaker on the motor unit **(8)**.

Insert the mains plug.

Feed the foodstuffs into the filling funnel and press them down with the pusher.

Then switch on the appliance by pressing the key marked juicer (n).

Whilst the juicer is in use, other functions, including the “Vari Pulse” key, are not active and cannot be used.

A safety device prevents the juicer from functioning if the lid has not been properly secured.

De-juicing

Preparation of the fruit:

No special preparation is necessary for apples, pears, quinces, carrots, celery sticks (without leaves), radishes and grapes.

Remove the stones from plums and peaches.

Remove the peel from oranges, lemons, grapefruit, mandarin oranges, melons (the pips as well), pineapple (and the hard core).

Soft fruits such as blackberries, strawberries, raspberries, bilberries, blackcurrants and red-currants can be prepared in small quantities for use in making cocktails.

Wash the fruit and, if necessary, cut it into pieces.

Catch the juice in a receptacle with ice cubes and a few drops of lemon juice.

To get all the juice out of the filter, allow the appliance to run for 15 to 20 seconds after the last fill of fruit has been added.

Enjoy the juice immediately: It has more flavour and loses no vitamins.

If the amount of juice running out unexpectedly diminishes, the filter is blocked or the pulp container is full. Empty the pulp container and clean the filter sieve (see section Dismantle and Clean).

Dismantle and Clean

Pull out the mains plug.

Wait until the filter basket is completely still.

Remove the juicer complete and dismantle it over the sink or a bowl.

Twist the lid clockwise and lift it off.

Take out the filter sieve.

Empty the pulp container.

Clean (in the dishwasher if so desired).

After cleaning, it is advisable to re-assemble the juicer, locate it on the motor unit and to let it run for a few moments, so as to throw out remaining water.

Eventual discoloration of the plastic, from carrots for instance, can be removed using a cloth soaked in salad oil.

Disposal

The packaging consists entirely of environmentally friendly materials, which should be passed on to the local recycling department.

Arrangements for the disposal of the appliance when it is finished with can be enquired for at the local council offices.

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées:

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de l'installation électrique.**
- **Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- **Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.**
- **Ne mettez pas en marche un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé (e), qui a mal fonctionné la fois précédente, fait l'objet d'une chute ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au Centre Service agréé KRUPS pour contrôle, réparation, réglage électrique ou mécanique.**
- **Evitez tout contact avec les pièces mobiles. Pendant le fonctionnement, n'approchez pas les mains, les cheveux, les vêtements des lames du bol mélangeur ou du filtre râpe de la centrifugeuse (selon modèle) afin d'éviter tout risque de blessures. De même, n'approchez pas de spatules ou autres ustensiles des parties en rotation pour ne pas endommager l'appareil.**
- **N'introduisez pas dans l'appareil des aliments de trop grande dimension (2 cm de longueur maximum) qui pourraient bloquer la lame et faire chauffer l'appareil.**
- **Cet appareil est uniquement à usage domestique.**
- **N'employez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné.**
- **N'utilisez pas l'appareil en extérieur.**
- **N'utilisez pas le bol au four micro-ondes.**
- **Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.**
- **Débranchez l'appareil après chaque utilisation et avant chaque nettoyage.**
- **L'utilisation de pièces non recommandées ou non commercialisées par KRUPS peut être à l'origine d'incendie, d'électrocution ou de blessures.**
- **Tenez toujours l'appareil hors de portée des enfants et pour éviter tout risque d'accident ne laissez pas pendre le cordon.**
- **Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'apareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service).**

Précautions d'utilisation

Lors du mélange d'ingrédients solides, coupez des morceaux de 2 centimètres de longueur.

Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol en verre avant d'ajouter les ingrédients solides.

Pour ajouter des ingrédients lorsque le mélange est commencé, retirez le bouchon doseur du couvercle et faites passer les ingrédients par l'orifice de remplissage pratiqué dans le couvercle.

Si les ingrédients sont restés collés aux parois du bol lors du mélange, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
Retirez l'ensemble bol mélangeur du corps de l'appareil.

A l'aide d'une spatule, faites tomber la préparation sur la lame. **NE** mettez **JAMAIS** les mains ou les doigts dans le bol en verre ou à proximité de la lame.

Avant utilisation

Avant d'utiliser votre mélangeur KRUPS pour la première fois, nettoyez le couvercle, le bol, le bouchon doseur et l'accessoire centrifugeuse (selon modèle) avec de l'eau savonneuse pour enlever les éventuelles poussières dues à l'emballage.
Rincez-les et séchez-les soigneusement.

N'immergez jamais le corps de l'appareil et ne le passez jamais sous l'eau.

Instructions d'utilisation

Bol en verre:

■ Mettez le joint silicone dans l'embase plastique, sur le fond inox. Placez le bol en verre sur son embase et vissez d'un quart de tour **(1, 2, 3)**.

Pour faciliter le vissage du bol sur son embase, nous vous conseillons d'humidifier le joint silicone en place à l'aide d'une éponge.

Placez le corps du mélangeur KRUPS sur une surface plane, propre et sèche.

■ Posez le bol en verre assemblé sur le corps de l'appareil **(4)**.

L'embase s'adapte parfaitement au corps de l'appareil, il n'est pas nécessaire de forcer ou de tourner pour la positionner convenablement.

Assurez-vous que le bol en verre est bien vissé dans son embase. Ne placez pas le bol sur le corps de l'appareil si le moteur fonctionne.

NB: Afin d'assurer une sécurité maximum, l'embase seule ne peut se positionner sur le corps de l'appareil. Il est nécessaire d'assembler au préalable le bol verre.

■ Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre. Pour un mélange plus homogène, introduisez d'abord les ingrédients liquides et faites fonctionner le mélangeur KRUPS un court instant avant d'introduire les ingrédients solides.

■ Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le. Afin de faciliter le verrouillage, humidifiez le joint du couvercle.Branchez l'appareil.
Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement. Mettez en marche en appuyant sur la touche correspondant à la fonction désirée. Il est possible de changer de fonction en cours d'utilisation, sans arrêter l'appareil, par un simple appui sur la touche de la nouvelle fonction souhaitée. Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur du couvercle et insérez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

■ Pour utiliser la fonction marche instantanée «Vari Pulse», pressez la touche «Vari Pulse». Le voyant lumineux clignote. Pressez la touche recette de votre choix : tant que la pression sur la touche est maintenue, le mélangeur fonctionne. Relâchez et l'appareil s'arrête. Par pressions successives, on peut avoir ainsi un fonctionnement instantané qui permet de contrôler la finesse de la préparation. Pour annuler la fonction marche instantanée, appuyez de nouveau sur la touche «Vari Pulse», le voyant s'éteint, la fonction «Vari Pulse» est désactivée.

■ Pour piler de la glace, mettez les glaçons dans le bol et remettez en place le couvercle. IL N'EST PAS NECESSAIRE D'AJOUTER DE L'EAU. Utilisez la fonction glace pilée en appuyant sur la touche «AUTO ICE».

■ Lorsque le mélange est terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche «OFF» (arrêt) ou en appuyant de nouveau sur la touche de la fonction choisie. Débranchez l'appareil. Retirez le bol en verre que lorsque l'appareil est arrêté et que les lames ne tournent plus.

Conseils pratiques

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	GLACE PILEE	Pour de la glace finement pilée, travaillez avec seulement 6 à 10 gros glaçons (niveau 1/3 L).
	GARAM MASALA	Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du mélangeur et travaillez en jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Il est possible de passer à en fin de préparation pour affiner.
	POTAGES DIVERS	Mettez tous les ingrédients, crus ou cuits, dans le bol, **sans dépasser le niveau de 1.5l.** Travaillez pendant 1 min environ.
	COCKTAILS DE FRUITS FRAIS	Epluchez les fruits, enlevez les noyaux et les gros pépins. Coupez les fruits en gros morceaux. Mettez tous les ingrédients (fruits, jus et autres) dans le bol et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit homogène (1min env.).
	COCKTAILS AVEC ALCOOL	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides et travaillez pendant 1 min.
	SAUCES ET COULIS DE TOMATE	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Prévoyez une quantité minimum qui couvre les couteaux pour limiter les éclaboussures.
	PUREES DE LEGUMES CUITS	Mettez les légumes et un peu de jus de cuisson. Travaillez jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue. Si la préparation est compacte, utilisez la marche instantanée «Vari Pulse» pour faciliter le travail. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau. **Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre.**
	FARCES DE LEGUMES	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Si le mélange est épais, utilisez la marche instantanée «Vari Pulse» pour faciliter le travail en début de préparation. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau.

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	PARMESAN ET FROMAGES DURS	Coupez les fromages en gros cubes et travaillez jusqu'à obtenir la finesse désirée. Vous pouvez démarrer le travail en marche instantanée «Vari Pulse» pour un premier hachage grossier.
	PAINS ET TERRINES DE POISSON	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Si le mélange est épais, utilisez la marche instantanée «Vari Pulse» pour faciliter le travail en début de préparation. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau.
	COMPOTES DE FRUITS CUITS COULIS DE FRUITS CRUS	Mettez tous les ingrédients dans le bol. Prévoyez une quantité minimum qui couvre les couteaux pour limiter les éclaboussures.
	PATES A CREPES, GAUFRES, BEIGNETS, CLAFOUTIS...	Mettez tous les ingrédients dans le bol en terminant par la farine qui peut être ajoutée en une seule fois ou, progressivement en cours de mélange, par l'orifice de remplissage du couvercle. Ne dépassez pas 1.5l de préparation.
	PATES A TARTINER ET SAUCES DE SALADE A BASE DE FROMAGE BLANC OU DE YAOURT	Commencez par hacher grossièrement, à , les produits durs et les herbes, puis ajoutez le fromage ou le yaourt et travaillez à jusqu'à ce que la préparation soit homogène. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau, si nécessaire.
	MILK-SHAKESS AVEC FRUITS (Framboises, banane, mangue...)	Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et travaillez jusqu'à ce la préparation soit homogène. Les meilleurs résultats sont obtenus avec 1/2l de lait froid. La préparation augmentant de volume lors du mélange, la quantité maximum de lait utilisable est de 1 litre.
	OIGNONS, ECHALOTTES ...	Coupez-les en 4 et travaillez jusqu'à obtenir la finesse souhaitée. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau, si nécessaire. Quantité maxi réalisable : 300g
	NOIX, NOISETTES, AMANDES	Mettez les fruits dans le bol du mélangeur et travaillez jusqu'à obtenir le hachage désiré. Pour terminer, il est possible de passer sur ou pour affiner la préparation. Pour une meilleure maîtrise du résultat, il est préférable de travailler par petites quantités : 50 à 100g maximum.

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	CRACKERS, BISCUITS, PAIN SEC, BISCOTTES	Coupez-les ingrédients en gros morceaux. Mettez-les dans le bol du mélangeur et travaillez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Pour affiner la préparation, terminez par quelques secondes à ou . Pour un bon résultat (meilleure maîtrise du travail), il est préférable de travailler par petites quantités: 40 à 50g.
	GUACAMOLE	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les plus liquides et travaillez jusqu'à ce que tout soit haché. Vous pouvez passer quelques secondes à en fin de préparation pour homogénéiser.
	MILK-SHAKES AU CAFE, AU CHOCOLAT, A LA VANILLE...	Mettez tous les ingrédients dans le bol et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Les meilleurs résultats sont obtenus avec 1/2l de lait. Ne dépassez pas 1l de lait à cause de l'augmentation de volume de la préparation.
	MAYONNAISE	Mettez dans le bol l'oeuf, la moutarde, le vinaigre ou le jus de citron et le sel. Ajoutez le volume d'un bouchon doseur (75 ml). Travaillez jusqu'à ce que la mayonnaise ait pris. Ajoutez le reste de l'huile (200 ml) par petites quantités. Pour éviter les éclaboussures, arrêtez l'appareil à chaque fois que vous rajouter de l'huile.
	JUS DE FRUITS SURGELES	Mettez le bloc de jus de fruit surgelé et le volume d'eau recommandé dans le bol du mélangeur. Travaillez quelques secondes. Ne mélangez pas trop longtemps afin d'éviter la formation de mousse.
	PREPARATIONS INSTANTANNEES POUR REGIMES, DESSERTS... LAIT EN POUDRE...	Mettez tous les ingrédients dans le bol et travaillez 10 à 15s, juste le temps nécessaire pour homogénéiser la préparation. Pour limiter la formation de mousse, il est également possible d'utiliser la marche instantanée «Vari Pulse».
	VINAIGRETTES	Commencez par hacher à les produits durs et les herbes s'il y en a, puis ajoutez le reste des ingrédients et travaillez à pendant 15 à 20s. Afin d'éviter les projections, le liquide à mélanger doit recouvrir le couteau (environ 250ml).

Nettoyage

Assurez-vous que le mélangeur KRUPS est toujours débranché avant nettoyage.

Lavez soigneusement le bol en verre et ses différents éléments (voir schéma) dans de l'eau chaude savonneuse et rincez abondamment.

N'utilisez pas de tampons à récurer susceptible de rayer le matériau.

Rincez et séchez soigneusement chaque élément.

Le bol en verre peut être lavé dans le lave-vaisselle: mettez les différents éléments désassemblés dans le lave-vaisselle.

Attention:

Manipulez les lames avec beaucoup de précautions.

Elles sont tranchantes et peuvent être à l'origine de blessures.

Nettoyez la base moteur avec un chiffon humide.

N'immergez jamais le corps de l'appareil et ne le passez pas sous l'eau.

Accessoire centrifugeuse (selon modèle)

Travaillez avec cet accessoire qu'avec des quantités pour l'usage familial.

Mise en marche

- Positionnez le filtre râpe à l'intérieur de l'accessoire et mettez le couvercle en place, le repère ▽ du couvercle doit se positionner face au repère du corps ▯. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le repère ▽ du couvercle doit se trouver face au repère du corps **(5, 6, 7)**.
- Positionnez l'ensemble sur le corps de l'appareil à la place du bol en verre **(8)**.

Branchez l'appareil.

Placez un récipient sous le bec verseur.

Introduisez les aliments dans la cheminée.

Appuyez sur les aliments à l'aide du poussoir.

Appuyez sur la touche centrifugeuse (n).

Lors de l'utilisation de la centrifugeuse, les autres touches ainsi que la touche de marche instantanée «Vari Pulse» ne sont pas utilisables.

Un dispositif de sécurité empêche l'accessoire centrifugeuse de fonctionner si le couvercle n'est pas convenablement installé.

Extraction du jus

Préparation des fruits:

Aucune préparation spéciale pour les pommes, poires, coings, carottes, céleri (sans feuilles), radis, grains de raisin.

Enlevez le noyau des prunes, pêches.

Otez la peau des oranges, citrons, pamplemousses, mandarines, melons (ôtez également les pépins), ananas (ôtez le coeur dur).

Les fruits rouges tels que mûres, fraises, groseilles, framboises, myrtilles, airelles peuvent être utilisés en petites quantités pour la réalisation de cocktails.

Lavez les fruits et coupez-les en morceaux si nécessaire.

Recueillez le jus dans un récipient avec des glaçons et quelques gouttes de jus de citron.

Attendez 15-20 secondes après le passage du dernier morceau avant de retirer le récipient placé sous le bec verseur.

Buvez-le immédiatement: Il sera plus savoureux et ne perdra pas ses vitamines.

Si le débit d'écoulement du jus devient plus faible, le tamis est saturé ou le réservoir à pulpe est plein. Videz le réservoir à pulpe et nettoyez le filtre râpe (voir instruction de démontage).

Démontage et nettoyage

Débranchez l'appareil.

Attendez l'arrêt complet du filtre râpe.

Enlevez l'accessoire complet et démontez-le dans l'évier.

Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et enlevez-le.

Enlevez le filtre râpe.

Videz le réservoir à pulpe.

Nettoyez (éventuellement au lave-vaisselle).

Pour mieux sécher le tout, remontez l'appareil et faites-le brièvement tourner à vide.

Une éventuelle coloration du bol due aux fruits disparaîtra en le nettoyant avec un peu d'huile de table.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET ADRESSEZ-VOUS A UN CENTRE SERVICE AGREE KRUPS (VOIR LISTE DES CENTRES DANS LE LIVRET „KRUPS SERVICES").

Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften ⚠

De volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen moeten altijd in acht worden genomen tijdens het gebruik van elektrische apparatuur.

- **Lees de gebruiksvoorschriften zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt.**
- **Controleer dat het voltage op het vermogenplaatje op het apparaat overeenkomt met het voltage van uw elektriciteitsnet.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water of enige andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.**
- **Plaats het apparaat nooit op een warm oppervlak, zoals een warmhoudplaat of fornuis, of in de nabijheid van open vuur.**
- **Gebruik het apparaat nooit als het elektriciteitssnoer of de stekker beschadigd zijn, indien enige storing zichtbaar is geworden tijdens gebruik, als het apparaat bij ongeluk is gevallen, of als enige andere schade aan het apparaat zichtbaar is.**
- **Stuur het apparaat naar KRUPS Klantenservice voor controle, onderhoud, reparatie, of elektrische of mechanische aanpassingen.**
- **Bij beschadiging van het aansluitsnoer en/of van de stekker, wordt u dringend verzocht het apparaat niet te gebruiken. Om zeker te zijn van een juiste vervanging, mag dit uitsluitend geschieden door en door KRUPS erkende reparatie-service (het adres vindt u in het «KRUPS Service» boekje).**
- **Vermijd alle contact met bewegende onderdelen. Wanneer het apparaat in werking is, nooit met uw haar, handen of kleding in de nabijheid van het snijmes of de filterhouder van de citruspers komen. Breng nooit een spatel of ander gebruiksvoorwerp dicht bij de bewegende onderdelen om mogelijke schade aan het apparaat te voorkomen.**
- **Gebruik de mengbeker niet in de magnetron.**
- **Het deksel moet altijd stevig worden gesloten wanneer het apparaat in gebruik is.**
- **Stop geen stukken langer dan 2 centimeter in het apparaat omdat deze het mes kunnen blokkeren en daardoor tot oververhitting van het apparaat kunnen leiden.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Gebruik het apparaat uitsluitend voor de omschreven doeleinden.**
- **Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.**
- **Het snijmes is bijzonder scherp; let u dus op wanneer u het hanteert.**
- **Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het schoonmaakt.**
- **Het gebruik van niet toegestane en niet door KRUPS geleverde reserveonderdelen en toebehoren kan leiden tot brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel.**
- **Houd het apparaat altijd buiten bereik van kinderen en laat het elektrische snoer niet loshangen.**

Voorzorgsmaatregelen tijdens het in werking stellen

Wanneer u vaste ingrediënten verwerkt, snijd ze dan in blokjes van 2 cm.

Doe alle vloeibare ingrediënten eerst in de mengbeker, mix ze kort op hoge snelheid, en voeg dan de vaste of droge ingrediënten toe.

Verwijder om tijdens het mixen meer ingrediënten toe te voegen de stop van het deksel. Voeg dan de ingrediënten toe en sluit de stop weer.

Indien ingrediënten tegen de wand van de mengbeker blijven plakken, het apparaat uitzetten.
Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de gehele mengbeker van de motorunit.

Duw nu de vastgeplakte ingrediënten voorzichtig op het snijblad, zet de

mengbeker weer vast op de motorunit en zet het apparaat weer aan. Stop **NOOIT** uw vingers of handen in de beker en breng ze niet in de nabijheid van het snijmes.

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u de mengbeker, het deksel en de dekselstop, alsmede het saptoebehoren indien dit is bijgeleverd, schoonmaken met warm water en een afwasmiddel om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Spoel de onderdelen en droog ze zorgvuldig af.

Maak nooit de motoreenheid schoon onder stromend water en dompel hem ook niet onder.

U kunt hem gewoon afnemen met een vochtige doek.

Gebruiksaanwijzing

Mengbeker

- Leg het siliconenzegel op het roestvrijstalen oppervlak in de rand van de beker **(1)**.
- Plaats nu de mengbeker op de rand en zet hem stevig vast door de beker een kwart slag te draaien **(2, 3)**.

Om het plaatsen van de mengbeker te vergemakkelijken, raden wij u aan de siliconen verzegeling (ring) met een spons te bevochtigen.

Let erop dat de mengbeker goed op de rand is geschroefd.

Plaats de motoreenheid op een horizontaal, droog en schoon werkblad. Zet de mengbeker, nu in een stuk, erop.

- U hoeft de mengbeker niet vast te drukken of te draaien, aangezien hij automatisch goed op de rubberen buffer van het aandrijfmechanisme zal vallen **(4)**.

Zet de bekereenheid nooit op het apparaat als dit in werking is gesteld.

N.B.
Om veiligheidsredenen kan de bekerrand niet op het apparaat worden gezet als de mengbeker er niet op zit.

- Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Voor een goed en gelijkmatig resultaat, alle vloeistoffen eerst in de beker doen, het apparaat even kort aanzetten, en pas daarna de vaste ingrediënten toevoegen.
- Leg het deksel op de mengbeker en draai hem vast. Om het plaatsen van het deksel te vergemakkelijken, raden wij u aan de verzegeling (ring) met een spons te bevochtigen. Steek de stekker in het stopcontact. Het deksel moet op de mengbeker blijven zitten zolang het apparaat aan staat. Zet het apparaat aan door de juiste functietoets in te drukken. Het is mogelijk de functie te veranderen terwijl het apparaat in werking is, door simpelweg een andere functietoets in te drukken zonder het apparaat af te zetten.

  Om ingrediënten toe te voegen terwijl de mixer draait, de stop uit het deksel nemen en de ingrediënten in de mengbeker laten vallen.
- Om de momentfunctie te gebruiken, eerst de Vari Puls-toets indrukken.
  Het controlelampje zal gaan branden en de gewenste functietoets moet worden ingedrukt. Het apparaat zal dan in werking blijven zolang de functietoets wordt ingedrukt en stopt zodra de toets wordt losgelaten. Indien deze toets meerdere malen even wordt ingedrukt, dan zal het apparaat met korte tussenpozen werken. Hierdoor is het resultaat makkelijker te beoordelen. Om de momentfunctie uit te zetten, simpelweg de Vari Puls-toets weer indrukken, waardoor het controlelampje uit zal gaan en de Vari Puls-functie wordt beëindigd.
- Om ijs te hakken, de ijsblokjes in de mengbeker doen en het deksel sluiten. U hoeft geen vloeistof bij te voegen. Gebruik de functie om ijs te hakken door de AUTO IJS-toets in te drukken.
- Zodra het gewenste resultaat is bereikt, de functie beëindigen door de UIT-toets in te drukken of de functietoets nogmaals in te drukken. Trek nu de stekker uit het stopcontact.
  Verwijder nooit de mengbeker van de motoreenheid voordat het snijmes volledig tot stilstand is gekomen.

Praktische tips

TOETS	RECEPTEN	OPMERKINGEN
	IJS HAKKEN	Teneinde zeer fijn geschaafd ijs te verkrijgen dient U met niet meer dan 6 tot 10 grote ijsklontjes te werk te gaan (niveau 1/3 L).
	GARAM MASALA (Aziatische kruidenpasta)	Alle ingrediënten in de beker doen en mixen totdat het gewenste resultaat is bereikt. Gebruik hiervoor de -functie. Voor een fijner resultaat, naar overschakelen om de bereiding af te ronden.
	VERSCHILLENDE SOEPEN	Alle ingrediënten, zowel gekookt als ongekookt, amen in de mengbeker doen. **Overschrijd hierbij niet de maximale hoeveelheid van 1,5 l.** Laat het apparaat ongeveer een minuut lopen.
	COCKTAILS VAN VERS FRUIT	Schil het fruit en verwijder pitten. Snijd het fruit in . grote stukken. Doe alle ingrediënten in de mengbeker en zet het apparaat aan totdat alles gelijkmatig is gemixed, meestal een minuut.
	COCKTAILS MET ALCOHOL	Doe alle ingrediënten (vloeistoffen eerst) in de mengbeker en mix ongeveer een minuut.
	TOMATENSAUS OF TOMATENCOULIS	Alle ingrediënten in de beker doen (vloeistoffen eerst). De hoeveelheid moet op zijn minst het snijmes bedekken om spetteren te voorkomen.
	GROENTEPUREES	Doe de gekookte groenten met een beetje kookvocht in de mengbeker en mix totdat de vereiste dikte is bereikt. Indien de materialen erg stijf zijn de Vari Puls momentfunctie gebruiken. Indien noodzakelijk het mixen onderbreken om de groenten met een spatel op het snijmes te duwen. **Door het bijzonder fijne resultaat van mixers zijn ze niet geschikt om aardappelpuree te maken.**
	GROENTEVULLINGEN	De ingrediënten in de mengbeker doen (vloeistoffen eerst) en tot de gewenste dikte mixen. Indien het materiaal bijzonder stijf is, de Vari Puls momentfunctie gebruiken. Indien noodzakelijk het mixen onderbreken om de groenten met een spatel op het snijmes te

duwen.		
TOETS	**RECEPTEN**	**OPMERKINGEN**
	PARMEZAANSE KAAS EN ANDERE HARDE KAZEN	De kaas in grote stukken snijden en tot de gewenste grootte hakken. Begin door enkele keren de Vari Puls momentfunctie gebruiken. Indien noodzakelijk het mixen onderbreken om de groenten met een spatel op het snijmes te duwen.
	VISPASTA'S	Alle ingrediënten in de mengbeker doen (vloeistoffen eerst). Indien de materialen erg stijf zijn de Vari Puls momentfunctie gebruiken. Indien noodzakelijk het mixen onderbreken om de groenten met een spatel op het snijmes te duwen.
	GESTOOFD FRUIT EN AUWE FRUITSAUZEN	Alle ingrediënten in de beker doen (vloeistoffen eerst). De hoeveelheid moet op zijn minst het snijmes bedekken om spetteren te voorkomen.
	PANNENKOEKEN, WAFELS EN FRITUURDEEG	Alle ingrediënten in de mengbeker doen, met als laatste de bloem. De bloem kan in een keer bijgevoegd worden, of in enkele keren door het vulgat in het deksel. Overschrijd hierbij echter de maximale hoeveelheid van 1,5 l. niet.
	SMEERPASTA'S VOOR OP HET BROOD EN YOGHURT- EN KWARKSAUZEN	Begin harde ingrediënten of kruiden met de -functie, te hakken. Voeg dan de yoghurt of de kwark toe en verwerk met de -functie totdat het een gelijkmatig mengsel is. Indien noodzakelijk het mixen onderbreken en de ingrediënten op het snijmes duwen.
	MILKSHAKES MET FRUIT	Alle ingrediënten in de mengbeker doen en mixen totdat het een gelijkmatig mengsel is. Het beste resultaat wordt behaald met een halve liter koude melk. Omdat de melk in volume toeneemt tijdens het mixen, kan niet meer dan 1 liter melk in de beker worden gedaan.
	UIEN EN SJALOTJES,	De uien in vieren snijden en ze tot de gewenste grootte hakken. Indien noodzakelijk het mixen onderbreken en de ingrediënten met een spatel op het snijmes duwen. De maximale hoeveelheid bedraagt 300 g.
	WALNOTEN, HAZELNOTEN EN EN AMANDELEN	De noten in de mixer doen en ze tot de gewenste grootte hakken. Voor een heel fijn resultaat, tegen het einde of enkele seconden gebruiken.

		Het is raadzaam met kleine hoeveelheden van 50 tot 100 g te werken.
TOETS	**RECEPTEN**	**OPMERKINGEN**
	OUD BROOD, CRACKERS EN DROGE BISCUITS	Snijd of breek het materiaal in grote stukken, doe deze in de mixer en hak ze tot de gewenste grootte. Voor een heel fijn resultaat, tegen het einde of enkele seconden gebruiken. Het is raadzaam met kleine hoeveelheden van 40 tot 50 g te werken.
	GUACAMOLE (Mexicaanse avocadodip)	Alle ingrediënten in de mengbeker doen, vloeistoffen eerst. Mixen totdat alles goed gehakt is. Daarna enkele seconden homogeniseren met .
	MILKSHAKES MET KOFFIE OF VANILLE,	Alle ingrediënten in de mengbeker doen en mixen tot ze homogeen en schuimig zijn. Het beste resultaat wordt behaald met een halve liter koude melk. Omdat de melk in volume toeneemt tijdens het mixen, kan niet meer dan 1 liter melk in de beker worden gedaan.
	MAYONAISE	75 ml. olie, 1ei, mosterd, 1 eetlepel azijn of citroensap en zout in de mengbeker. Mixen totdat het geheel stijf wordt. Nog 200 ml. olie beetje bij beetje door het vulgat bijgieten, het apparaat mag niet aanstaan. Iedere kleine hoeveelheid olie door het mengsel werken voordat een nieuwe portie wordt bijgevoegd.
	BEVROREN FRUITSAP OF GECONCENTREERD SAP	Het bevroren sapblok of concentraat met de benodigde hoeveelheid water in de mengbeker doen. Slechts enkele seconden mixen om schuimvorming te voorkomen.
	INSTANTPRODUCTEN, DESSERTPOEDERS EN MELKPOEDER	Alle ingrediënten in de mengbeker doen en simpelweg 10 tot 15 seconden mixen, net lang genoeg om een gelijkmatig mengsel te verkrijgen. Om overmatige schuimvorming te voorkomen kan de Vari Puls momentfunctie worden gebruikt.
	VINAIGRETTES (sauzen met azijn en olie)	Eerst harde ingrediënten en kruiden met de -functie hakken. De andere ingrediënten toevoegen en ongeveer 10 tot 20 seconden mixen met de -functie. De vloeistof moet het snijmes bedekken

Schoonmaken

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u enig onderdeel reinigt.

Was de mengbeker en de diverse onderdelen (zie hiervoor de lijst) in warm water met afwasmiddel en spoel ze af.

Gebruik geen schuurmiddelen die de materialen zouden kunnen beschadigen.

Droog alle onderdelen zorgvuldig af.

Zowel de mengbeker als de citruspers kunnen in de vaatwasmachine kunnen worden schoongemaakt.

U moet wel alle onderdelen uit elkaar halen.

N.B.

Behandel het snijmes voorzichtig, aangezien het bijzonder scherp is en verwondingen kan veroorzaken.

Dompel de motoreenheid **nooit** onder in water en houd hem ook niet onder de kraan.

U kunt de motoreenheid gewoon met een vochtige doek reinigen.

Saptoebehoren (afhankelijk van het model)

Verwerk niet meer dan de gewone gezinshoeveelheden.

Gebruik van de sapcentrifuge

- Plaats de filterzeef in de pulphouder **(5)** en zet het deksel erop.
- Het ▽-teken op het deksel moet tegenover het ▯-teken op de huls vallen **(6)**.
- Draai het deksel tegen de klok vast tot het ▽ -teken tegenover het teken op de huls staat **(7)**.
- Zet nu de centrifuge in plaats van de mengbeker op de motoreenheid **(8)**.

Steek de stekker in het stopcontact. Voer het voedsel in door de vultunnel en druk het naar beneden met de drukker.
Zet nu het apparaat aan door de toets in te drukken (n).

Wanneer de sapcentrifuge in gebruik is, kunnen andere functies (waaronder de Vari Puls-toets) niet gebruikt worden.

Een veiligheidsvoorziening zorgt ervoor dat de pers niet aangezet kan worden als het deksel niet goed is vastgedraaid.

Persen

Voorbereiding van het fruit en de groenten:

Voor appels, peren, kweeperen, wortelen, selderie (zonder blad), radijs en druiven is geen speciale voorbereiding nodig.

Verwijder de pitten uit pruimen en perziken.

Verwijder de schil van sinaasappelen, citroenen, grapefruit, mandarijnen, meloenen (ook de pitjes), ananas (en de harde kern).

Zacht fruit, zoals bramen, aardbeien, frambozen, bosbessen, zwarte en rode bessen kan in kleine hoeveelheden worden voorbereid om cocktails te maken.

Was het fruit en snijd het indien nodig in stukken.

Vang het sap op in een kom met ijsblokjes en een paar druppels citroensap.

Om alle sap uit het filter te krijgen moet u het apparaat nog 15 tot 20 seconden laten lopen nadat u het laatste fruit heeft ingevoerd.

Drink het sap zo snel mogelijk, het is dan het lekkerst en bevat de meeste vitaminen.

Als de hoeveelheid sap die uit het apparaat komt ineens afneemt, is de filter geblokkeerd of de pulpcontainer vol. Leeg de pulpcontainer en maak de filterzeef schoon (zie de paragraaf "Uit elkaar nemen en schoonmaken").

Uit elkaar nemen en schoonmaken

Trek de stekker uit het stopcontact.

Wacht totdat de filterhouder volledig tot stilstand is gekomen.

Verwijder de sapcentrifuge in zijn geheel en haal hem boven het aanrecht of een bak uit elkaar.

Draai het deksel met de klok mee en haal het los.

Haal de filterzeef eruit.
Leeg de pulpcontainer.

Maak de onderdelen schoon
(in de vaatwasmachine indien gewenst).

Nadat u het apparaat heeft schoongemaakt is het raadzaam de sapcentrifuge weer in elkaar te zetten, op de motoreenheid te plaatsen en enkele minuten te laten draaien. Hierdoor wordt water dat zich eventueel nog in de centrifuge bevindt verwijderd.

Eventuele verkleuring van het plastic, bijvoorbeeld door wortelen, kan verwijderd worden met een doek en wat slaolie.

Afval

Krups verpakkingen bestaan voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal die in overeenstemming met de gemeentelijke bepalingen omtrent afvalverwerking kunnen worden vernietigd of hergebruikt.

Het apparaat zelf kan worden vernietigd. Vraag bij uw gemeente waar u kleine huishoudelijke apparaten ter vernietiging kunt inleveren.